

Kartoffel-Meerrettich-Püree mit Schnittlauch

by Andreas - Sonntag, Oktober 02, 2016

<http://mundgericht.de/index.php/kartoffel-meerrettich-pueree-mit-schnittlauch/>



Eine weitere Kartoffelpüree-Variante. Diesmal mit geriebenem Meerrettich. Ich glaube, das wird mein Lieblingspüree. Dazu ein gebratenes Fischfilet. Perfekt.

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

¼ L Milch

100 ml Sahne

3 EL geriebener Meerrettich

3 EL gehacktes Schnittlauch

50 gr. Butter

Muskatnuss

Salz

Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Dann in Salzwasser weich kochen. Gut abtropfen. Die Milch mit der Sahne und der Butter erhitzen und zu den Kartoffeln geben. Mit einem Kartoffelstampfer zu einem Püree verarbeiten. Den geriebenen Meerrettich, ein wenig geriebene Muskatnuss und den gehackten Schnittlauch unterheben.

Weitere Empfehlungen:

Semmel-Soufflé

[Lange habe ich mich gescheut, heiße Luft \(französisch soufler = blasen\) herzustellen, schien m...](#)

Limettenreis mit Safran und Chili

[Die getrockneten Limetten \(Loomi\) ergänzen mit ihrem herb-säuerlichen Geschmack den butt...](#)

Püree aus Eisbergsalat und Kohlrabi mit Muskatblüte

[Eisbergsalat, Kohlrabi und Muskatblüte im Zusammenspiel ergeben eine mildes Püree, das g...](#)

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station